

TORTA PASQUALINA 1

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina,
- 5 cucchiaini di olio extravergine,
- 500 g di carciofi,
- 250 g di ricotta,
- 10 g di burro,
- mezza cipolla affettata,
- 1 scalogno affettato,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 4 uova,
- 2 cucchiaini di grana grattugiato,
- sale,
- pepe nero.

Mescolate la farina con il sale e disponetela a fontana.

Versate al centro un cucchiaino d'olio, mezzo bicchiere d'acqua e impastate gli ingredienti fino a ottenere un composto ben omogeneo.

Dividetelo in quattro pezzi, copritelo con un canovaccio inumidito e lasciatelo riposare per un'ora.

Nel frattempo lavate i carciofi sotto l'acqua corrente.

Eliminate le punte e le foglie più dure, tagliateli in quattro parti e fateli bollire per circa 20 minuti a fuoco dolce in acqua leggermente salata e con l'aggiunta di qualche goccia di limone.

Quando saranno teneri, scolateli e rosolateli insieme a un trito di cipolla e scalogno in due cucchiaini d'olio.

In seguito salate gli ingredienti, travasateli in una terrina e mescolateli insieme con la ricotta, il grana, un uovo, sale e pepe.

Lavorate con il matterello due pezzi di pasta fino a ottenere due dischi sottili.

Foderate con il primo una teglia precedentemente unta, oliatene la superficie e poi sovrapponetene il secondo disco.

Distribuite il ripieno in un solo strato uniforme, formando tre fossette.

In ognuna di esse metterete un pezzetto di burro e un uovo intero crudo, badando a non rompere il tuorlo.

Preparate con la rimanente pasta altri due dischi.

Adagiate il primo sul ripieno, oliatelo e sistematevi sopra il secondo.

Premete leggermente l'ultimo disco di pasta lungo il bordo e ripiegate verso l'interno la pasta eccedente.

Scaldate il forno a 200° e cuccete la torta pasqualina per un'ora.

Potete servirla ancora calda o a temperatura ambiente.